

11月19日 の給食メニュー

## ジビエ給食

- ・食パン
- ・牛乳
- ・ジュリアンヌスープ
- ・ジビエのチーズ焼き



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳 (大分県産)	食パン	ほうれん草 (宮崎県産)
ベーコン	サラダ油	玉ねぎ (北海道産)
大豆	小麦粉	人参 (北海道産)
鹿肉 (大分県産)		えのき (熊本県産)
豚肉 (九州産)		トマト
大豆ミート		
チーズ		



今月もおい  
しい給食を  
お届けしま  
す！

ぱくぱくだより

【ジビエのチーズ焼き】

今日は、ジビエ肉を使って給食を作りました。今日のチーズ焼(や)きにはシカ肉を使っています。シカなどの野生動物は農作物(のうさくぶつ)を荒(あ)らすことから駆除(くじょ)されてしまいます。その命を大切にするためにも、ジビエ料理としてお肉をいただいています。

